

仙台地方振興事務所管内のおすすめの旬な食材、今回は塩竈市の「ワカメ」をご紹介します。

今回お話を伺ったのは、塩竈市にある千賀の浦市場の皆さんです。震災の被害を受け、一度は閉店しましたが、同じ場所で再出発を果たしました。松島湾内でワカメを養殖しており、昨年のトンガ火山噴火による潮位変動の被害も受けましたが、これらの苦難を乗り越え、今では毎日新鮮なワカメを提供しています。

ワカメはまさに今が旬！店にはこの時期ならではの「生ワカメ」が並んでいます。ワカメは生長するにつれて固くなっていくのですが、今が一番柔らかくて美味しいとのこと。ちなみに固くなっていくと茎ワカメ、そしてメカブの食べごろになっていくそう。低カロリーなのにミネラル豊富で美肌効果もある生ワカメは、シンプルにしゃぶしゃぶで食べるのがおススメ♪茎ワカメは炒めても美味しいそうです♪

千賀の浦市場には向かって右から「赤間水産」「幸進丸水産」「共栄丸水産」「いとう水産」と各々こだわりを持ったお店が並んでいます。発送も承っていますがぜひお店に来て食べてほしいとのこと。今しか食べられない生のワカメをぜひ味わってください☆

■問い合わせ先

千賀の浦市場 住所：宮城県塩竈市越ノ浦 163-1

TEL：022-367-9546（赤間水産）、022-366-5895（幸進丸水産）

022-366-1163（共栄丸水産）、022-366-3220（いとう水産）

宮城県仙台地方振興事務所 TEL:022-275-9140

仙台エリアおすすめ食材 # ワカメ # 宮城県産 # 千賀の浦市場 # 塩竈市
赤間水産 # 幸進丸水産 # 共栄丸水産 # いとう水産 # 直売所 # 生わかめ

